

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2020

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2019

Weinberge

Lage	Siebeneich, Terlan
Meereshöhe	270 m ü. d. M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Südwest
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte Oktober

Jahrgang 2020:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Saftabzug innerhalb eines Tages, anschließend Gärung im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank für 6 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2021

Analytische Daten:

Alkohol	12,0 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,0 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, leuchtendes Lachsrosa
Geruch: duftiges Bouquet, Aromen von Erdbeeren, und Kirsche, mit dezenter Würze von Thymian
Geschmack: frisch und fruchtig, knackige Säure, cremige Noten von Mandarine und Grüntee, gute Struktur.
Speisenempfehlung: Nudelgerichte, Schüttelbrot mit Speck, gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln.
Optimale Trinkreife: 3 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT